

El plato intocable de Paco Roncero

MÉRCOLES, 26 DE DICIEMBRE DE 2012 11:44 DIARIOBEGASTRONOMIA.COM

Me gusta (15) | Twitter (11)



Muchos de nuestros mejores restaurantes mantienen, a lo largo de los años, propuestas a las que el paso del tiempo no sólo no ha afectado, sino que a pesar del frenético ritmo al que está sometida la alta cocina, han sido los propios clientes quienes han reclamado que sean mantenidos en sus cartas.

Son 'Los Intocables' de la gastronomía española, recetas únicas que, en muchas ocasiones por aclamación popular, se mantienen desde hace años en las cartas de estos establecimientos.

Paco Roncero (Restaurante Casino de Madrid)

Como sin duda lo es esta "Soba de aceite de oliva 'in situ' sobre dashi caliente", una creativa propuesta del genial cocinero **Paco Roncero**, quien al frente del restaurante del **La Terraza del Casino** (Madrid), ha obtenido dos preciadas estrellas Michelin y tres soles Repsol, además de un unánime reconocimiento internacional.

Una receta sobre la que el propio Paco explica: "El nacimiento de este plato surge porque para un congreso nos retaron a hacer algún plato con aceite de oliva y cuando comenzamos a trabajar con este producto nos dimos cuenta de la cantidad de utilidades que tenía, donde no sólo el sabor y los aromas, sino también, y sobre todo, las texturas, son las protagonistas de una cocina de investigación de altos vuelos."

Soba de aceite de oliva 'in situ' sobre dashi caliente

Ingredientes

Para la base de metilcelulosa
Agua 1 lit
Metilcelulosa 30 gr

Para la soba de aceite
Base de metilcelulosa (elaboración anterior) 75 gr
Aceite de Oliva Virgen Extra (Variedad Hojiblanca) 175 ml

Para el dashi
Salsa de soja 75 ml
Agua 1 lit
TFT 30 gr
Seta Shitake -seca- 12 gr
Mirin 40 ml
Dashi en polvo 40 gr

Para la tempura de arroz
Harina floja 20 gr
Agua 40 ml
Sai fina 1 gr

Para la guarnición
Langostino 160 gr
Cebollino picado 10 gr
Jengibre 4 gr
Alga fresca Nori 4 gr
Brotes de hinojo fresco 1 gr
Brotes de Shiso 0 Unidad
Limas 5 gr
Seta Shitake 5 gr
Sésamo negro 2 gr
Sésamo blanco japonés tostado 2 gr

Elaboración

Para la base de metilcelulosa

En un vaso americano se introduce el agua y la metil, para triturar hasta conseguir una pasta con textura algo gomosa.

Se introduce en la nevera y en un recipiente tapado durante 24 horas al menos, para que la metilcelulosa hidrate correctamente y así pueda surtir efecto.

Para la soba de aceite

Emulsionar a hilo fino como si de una mahonesa se tratase, el aceite sobre la base de metil.

Introducir en una jeringa la masa de aceite y mantener a temperatura ambiente hasta el momento de su uso.

Para el dashi

En un cazo, hidratar el agua con el shitake durante 2 horas.

Colar, levantar a fuego medio y en el primer hervor, añadir el polvo de dashi.

Levantar de nuevo a fuego medio, colar por estameña o 'superbag'.

Con el caldo todavía en caliente, se le añade el azúcar, mirin, y la salsa de soja, todo por este orden, para establecer un equilibrio.

Para la tempura de arroz

Mezclar los tres ingredientes en un cuenco de acero inoxidable y guardar en la nevera hasta su uso.

Para la guarnición

Pelar el langostino y extraer el intestino con cuidado de no romperlo.

Insertar en una brocheta de forma longitudinal, quedando recto.

Reservar en cámara hasta el momento de su uso.

Acabado y presentación

Freír en aceite de oliva caliente el langostino y el alga en tempura. Colocar en un cuenco y terminar con las hierbas frescas, el jengibre, la lima rallada, el sésamo y las láminas de shitake.

Calentar el dashi hasta que llegue a punto de ebullición, y servir en una jarra bien caliente.

Una vez delante del cliente, se sirve el dashi muy caliente sobre un cuenco y se le ofrece al comensal hacer su propia soba y tan larga como desee, ya que la masa que la jeringa va dando forma y entra en contacto con el caldo caliente, hace que el aceite mezclada con metilcelulosa reaccione, dando lugar a una nueva manera de ver la pasta.

Más 'Intocables'

Bacchus Ofrece
Grande selección de vinos y destilados
Productos Gourmet y accesorios para el vino

Servicios
- Catas de vino, aceite, destilados...
- Catering, Sumiller y Barman a domicilio
- Servicio de limpieza y cocina de multitud de marcas
- Pastelerías, platos de licuados, licuados en licuadora y Smoothies para cualquier ocasión
- Organización de eventos en todo el mundo del vino

OFERTAS SEMANALES

¡¡¡¡¡ ¡¡¡¡¡
91 650 60 77
www.bacchusofrece.com

diario de
Gastronomía.com

Diario Gastronomía on Twitter
Follow

Diario Gastronomía has 123,880 Followers

visu01 | oscarvillar | Elapago | CingB95 | TheMabel | gartak36
CandelaAde | Jhonny45 | senajava | Pirelli007

goya.
ENTRECOT PEQUEÑO
20 entrecots de lomo bajo 200 g/ud.
99 €